Serie III, Vol. II. Udine, lunedì 18 agosto 1879. Num. 20.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell' istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia riceverne franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti al Negozio Seitz (Mercatovecchio).

PRIMA ESPOSIZIONE-FIERA DI VINI FRIULANI

Il giorno 14 agosto ebbe luogo l'inaugurazione della Prima Esposizione-Fiera di Vini Friulani. La Commissione aveva invitato nella Sala dell' Aiace le Autorità e molti cittadini. L' onorevole Sindaco, cav. Pecile, venne incaricato di dichiarare aperta la Fiera, e lo fece, spiegandone gli intendimenti col seguente discorso:

La fiera è una pubblica vendita; la fiera dei vini è un mercato dove i proprietari mettono in vendita i loro vini, dove i proprietari si fanno osti, o meglio venditori di vino senza fermativa.

Una fiera di vini valeva la pena di una solenne inaugurazione con trombe, con discorsi?

Anche a me pareva di no, ma poi mi sono convinto di sì. C' è qualche cosa di più che una semplice vendita di vino, è un' *istituzione che va ad inaugurarsi*, e perchè l' istituzione porti buon frutto bisogna che sia bene compresa.

Se la fiera dei vini sarà continuata ogni anno, conservandole il suo carattere semplicissimo, — vale a dire se la fiera sarà un ritrovo dei principali produttori di vino della provincia, i quali offrano in vendita ai colleghi, agli osti, al pubblico il loro vino, senza preparazioni od artifici, ma come lo vendono nella loro cantina ed alla stesso prezzo, noi avremo un tal modo di istruirci e progredire, che l'uguale non saprei certo escogitare.

Ora tutti non hanno inteso, non possono aver inteso il perchè della Fiera, ed è quindi necessità lo spiegarlo.

Di più alla parola *Fiera* si è appiccicata la parola *Esposizione*, che potrebbe condurre la mente fuori di strada. Si espone per vendere, ecco tutto; ma i vini esposti, sebbene li vediate vestiti da festa, bene imbottigliati, sono vini comuni, comunissimi quasi tutti — il prezzo ve lo dimostra. La parola esposizione poi venne fuori, perchè oltre agli attrezzi del Deposito-strumenti della nostra Stazione agraria, pensavasi di esporre tutta la batteria della Scuola enologica di Conegliano, ed attrezzi di altre fabbriche, ciò che non si potè per ragione di spesa e di tempo.

La parola *Esposizione* non turbi adunque la semplicità della *Fiera*, e nessuno si metta in testa che la Fiera sia altra cosa che un affare di quattrini.

Si offre il vino per venderlo; lo si vende per farlo conoscere, per farsi avventori. Si vuol mettere in credito il proprio vino, e mettere in credito il vino della provincia, perchè il credito è oro.

Queste cose bisognava dirle, per togliere alla Fiera ogni carattere di cosa accademica, di cosa di apparenza, di cosa per far vedere, di cosa di lusso.

Ed ecco la ragione di un discorso, che volle la Commissione facessi io, e che è una chiacchierata in *stilaccio da castaldi*, per usare la frase di un mio ex avversario.

Ci sono le trombe! Ma le trombe fanno cadere le mura, le trombe fanno risuscitare i morti.

È una miseria nostra; ma senza un po' di chiasso non si può far valere una istituzione nuova. Sicchè per questa volta: Viva le trombe.

Una parola di encomio per primo al buon senso friulano, ed ai 46 espositori che risposero all' invito della Commissione. Non è poco in annata sciaguratissima; la nostra Fiera *provinciale* viene già a superare qualche fiera *regionale* tenuta, non è molto, in città ben più importante della nostra.

Buon augurio per il progresso enologico del Friuli; animo a trarne tutto il profitto. Quarantasei produttori non hanno avuto paura a mettersi in mostra. Guardiamoci l' un l'altro, senza invidie,

senza gelosie, studiamo e impariamo gli uni dagli altri. Tutti ne guadagneranno dal credito che si farà la provincia colle sue Fiere.

Il vino che dà credito al Bordeaux non è nemmeno l'ottava parte del prodotto di quel paese. Vi è colà vino da 300 lire e da 3000 lire la botte; ma, in grazia del migliore si vende, meglio anche l'inferiore.

Importantissimo però fin da principio fissare la meta, prendere la strada giusta, perchè, se sbagliamo strada, possiamo camminare un pezzo senza arrivare a casa.

La meta dev' essere:

1. Imparare a far buon vino senza procedimenti che ne aumentino il costo, in modo da poterlo vendere a buon prezzo. I vini liquori, fatti con uve disseccate, i così detti vini santi, non sono cosa per il nostro paese. Costano enormemente. Ogni paese produca ciò che può naturalmente produrre, se vuol farsi ricco; e noi possiamo e dobbiamo produrre il buon vino comune, il buon vino da tavola.

2. Imparare a conservarlo, e per questo io credo che la Fiera dei vini sarà sommamente utile. La conservazione dei vini dipende dal farli bene, e da un complesso di diligenze in cantina. Dice Odard, il Nestore dei viticultori francesi, che un buon cantiniere non ha mai vino guasto.

3. Fissare alcuni tipi di vino. Se la Fiera sarà continuata per alcuni anni, questo risultato lo si otterrà sicuramente.

Sapete da che dipende che il vino non è uguale tutti gli anni? Dipende dal fatto che noi abbiamo una moltitudine di varietà, molte delle quali fruttano qualche anno sì e qualche anno no. Dunque il vino non può essere mai uguale.

Ma in ogni paese vi sono varietà ottime che fruttano tutti gli anni. Ebbene, sotto il grande arco di S. Giovanni, in occasione della prima Fiera di vini, noi viticultori facciamo un giuramento di cavare ed annestare tutte le viti cattive e che non fruttano ogni anno, e di propagare quelle buone e che danno frutto costante.

Questo sarà un immenso vantaggio della Fiera, ed un modo efficacissimo di aumentare la qualità e quantità del prodotto.

4. Sviluppare il gusto. Fortunamente qui in Friuli c'è disposizione ad apprezzare i vini fini; in Friuli si vendono bene in oggi i vini, se anche non molto coloriti, e il Beaujolais (gamai), il Pinot, qui prodotti, furono bene accolti nelle nostre osterie. Così non è da per tutto; e vi sono dei paesi non molto lontani, dove il *rabboso* è il vino prediletto, e dove non si apprezza il vino se non stringe tutti i tegumenti della bocca, e se non è denso e nero.

Il che è un gravissimo ostacolo per un enologo, che si studi di correggere la dose degli acidi del suo vino per avvicinarlo a quei tipi che sono apprezzati nel mercato mondiale. Non è questione di dire: a me piace questo; bisogna fare il vino che piaccia al maggior numero possibile, e che, quando vengono le annate abbondanti, possa trovare smercio anche fuori del proprio paese.

Dunque la disposizione al buon gusto in Friuli c'è, perchè il Friuli è il paese del Piccolit e del Refosco, che sono uve finissime e delicatissime, e perchè qui c'è stato sempre un certo numero di persone rispettabilissime cui è piaciuto il buon bicchiere, e che non hanno sdegnato di andare a cercarlo dove lo potevano trovare, se anche il luogo non fosse un gran albergo.

Però noi proprietari siamo ancora facili a illuderci, e, abituati a sentirci lodare il nostro vino quando lo offriamo ad una brigata di amici, tante volte prendiamo per buono (io per il primo) quello che non è.

Abituiamoci a giudicare il vino senza prevenzioni. Io non so abbastanza raccomandare il grazioso e divertente scherzo di trovarsi fra amici, portare ciascuno la sua bottiglia, e poi servire il vino all'oscuro senza che si sappia che vino sia, di chi sia, e così giudicarlo.

A questo scopo la Fiera offre un'occasione opportunissima, ed io credo che, continuandola per più anni, noi faremo dei nostri espositori altrettanti buoni gustatori di vino, qualità assai più rara di quanto sembri, e importantissima, anzi base del miglioramento enologico.

Ma il Friuli potrà riprendere il posto che ha perduto per l'infierire dei flagelli atmosferici? Potrà trovare nel vino una risorsa economica?

Credo opportuno di citarvi due autori friulani, che io mi permetterò di chiamare santi padri della nostra viticoltura e della nostra enologia, perchè, dovendo dire

cose grosse, è meglio dirle colle parole degli altri, e colle parole di morti; così i vivi non possono aversela a male, e se sentono cosa che possa loro giovare, ne approfittano senza rincrescimento.

Lodovico Bertoli, lodatissimo dal nostro Antonio Zanon, era un gentiluomo, il quale, nello scorso secolo, dopo aver viaggiato buona parte dell' Europa, ed aver dimorato in Francia, venne a casa colla persuasione che il clima e i terreni della Borgogna somigliassero al clima ed ai terreni del Friuli, e fossero altrettanto adatti alla cultura della vite, e piantò una estesa vigna a Biauzzo, dalla quale ebbe eccellenti risultati. Il suo esempio, nonostante gli eccitamenti del Zanon, rimase sterile, e, morto lui, avvenne che i terreni sui quali aveva piantata la sua vigna fossero asportati dal Tagliamento. Ma fortunatamente stampò una memoria (Venezia, 1747), che ci dà conto delle sue operazioni, e che contiene utilissimi ammaestramenti. “ Il Friuli, dice il Bertoli a pag. 83, è un paese di sua natura dispostissimo a produrre i più eccellenti vini; onde ridirò sempre il già detto, e lo replicherò sostenuto dalla sperienza, e dal fatto. Che i vini delle vigne del Friuli, sieno per essere rossi o veramente bianchi, riusciranno per lo meno del pari perfetti e salutevoli a quelli della Borgogna, e della Champagna; e che quando vogliasi daddovero por mente, invece di vanamente occuparsi in tante perdite del giorno, a questo nostro prezioso prodotto, qual forse dalla divina provvidenza ci viene con distinzione impartito, in compenso della, per altro, sterilità del Friuli; che non solo saranno per rapporto alla loro perfezione giovevoli alla salute, ma di un sommo profitto al pubblico ed al privato, e non meno ancora delle vetraje di Marano „

In allora le vetrerie di Marano davano profitti ragguardevolissimi.

Il Bertoli incolpava la *onorata Poltroneria* friulana, di trovare mille pretesti per non fare il meglio che si potrebbe, e per non tentare novità, dicendo che in Friuli così si visse e si vivrà, e soggiunge:

“ A queste ed altre braverie e prodezze della signora Poltroneria suddetta, io andrò tutto replicando, che non corre altro divario tra la Borgogna doviziosa per cagion de' suoi vini, Provincia di Francia, ed il paese del Friuli, se non dall'esser quella abitata da Francesi, nazione sollecitissima in profittare di ogni occasione, e questo da noi Furlani trascuratissimi. „

Ma nulla si farà di meglio in viticultura, se i proprietari stessi non ci mettono le mani dentro; ed io non posso a meno di ripetere l' invito alla campagna fatto dal nostro Deputato in un notevole discorso alla Camera. Egli è solo dal soggiornare nei propri possedimenti dei proprietari che la nostra agricoltura potrà fare progressi notevoli. Non è bisogno di esiliarsi interamente dalla città, ma è certo che noi pecchiamo di urbimania. E perchè i nostri giovani possidenti, quando sono in città, non frequentano la Stazione agraria?

Senza diventare scienziati, potrebbero acquistare delle cognizioni utilissime, ed impratichirsi in varie manipolazioni e ricerche, come quelle della dosatura dell'alcool, degli acidi, che riuscirebbero loro utilissime nella pratica.

Un altro Santo Padre che io desidero di citarvi è il Domenico Pletti, nome simpatico a quanti lo ricordano. Il Pletti era l'oste più beneviso de' suoi tempi, e il suo albergo era il ritrovo preferito di amici che andavano a bere il buon bicchiere e fare la cenetta in compagnia. Era uomo intelligente, ed aveva esercitato il mestiere all'epoca delle invasioni tedesche e francesi. Egli ci lasciò una “ Memoria sui vini del Friuli „ (Udine tipografia Trombetti-Murero 1845), che merita di essere citata in questa circostanza. (1)

Udite alcune frasi della prefazione alla sua memoria, e riconoscerete tosto l'uomo. Egli la dedicava all'*Amico del Contadino,* giornale agrario in allora pubblicato dal co. Gh. Freschi. “ Povero ostiere, diceva il Pletti, non ho nè la dottrina nè la pretensione di scrittore. Ho delle verità da dire; e siccome le dirò alla buona, ho bisogno di uno scudo che mi salvi dalle botte „.

Sentite come Pletti lamentava la decadenza nella qualità del vino per l' introduzione di certe viti della Bassa, che davano prodotto abbondante, ma avevano ridotto imbevibile il vino.

“ Egli è un fatto che il vino non mi

(1) Il nostro poeta Zorutti cantava:
« Lis plombis che si chiapin la di Plet
E son degnis di stime e di rispiet. »

piace più, e sono quasi ridotto a morirmi di sete o a bever acqua. Avvezzo fino dai primi anni a gustare di quell'eccellentissimo vino sottile, passante, che mettevami allegria di paradiso, e sempre raddoppiava la voglia del bere, ora sono molti anni che il vino mi fa ribrezzo; e quel che è peggio, facendo io il mestiere dell'oste, ho motivo fatalmente di osservare la stessa cosa anche negli altri. Ma donde avviene in me, donde in altri questa ritrosia, questa nausea per quel prelibato liquore? „

Il buon Pletti lodava la saviezza dei nostri maggiori, che " avevano saputo introdurre moltissime qualità di uve, dovunque con avidità procurate, tutte primaticcie, dolci e dilicate, e fra queste molte bianche, dosare un vino così sano, zampillante, diuretico, e tanto lusinghiero, che il bevitore riusciva un eroe, e poteasi contare in un individuo nell'intervallo di una giornata due o tre giocondissime *Balle* senza il minimo discapito della salute. Ora una bottiglia di vino vale non di rado un buon dolore di capo, un'indigestione, e per poco che se ne abusi una buona malattia. „

Il Pletti deplorava il gusto pervertito del contadino che domandava il vino nero, affatto nero; e non " del suo naturale colore; cioè arrubinato, quale il volea il Bocaccio, quando scriveva: " e mandovi " pregando che vi piaccia d'arrubinargli " questo fiasco del vostro buon vin vermi- " glio „ e come raccomandavami sempre anche il nostro Poeta ab. Sabbadini in occasione di qualche pranzo, così esprimendosi:

« Pasteggiabile sia il vino
« Del colore di rubino,
« Come quello di Camino,
« Che sollecita la bocca,
« E il cervello mai non tocca »

e quale volevanlo pure i Francesi, la cui richiesta era sempre: *Monsieur Pletti, Donnez moi du vin roux; pas noir*. „

" Voi possidenti, esclama il Pletti, persuadetevi una volta che da uve non buone non può ottenersi un buon vino „; verità assai meno generalmente sentita di quello che si crede. E poi soggiungeva: " Egli è del vostro interesse non solo, ma e dell'umanità il riparare a sì funesto disordine; egli è del sincero amore pel progresso il ricondurre il vostro vino alla nativa eccellenza, e nell'antico squallore ricacciare la straniera cervogia, che insolente invade la città e le campagne a dispetto di Bacco, e del sole friulano. Oh se piacesse il vino, no, non si berrebbe la birra. Cotanto affascinamento di mente, cotanto insulto alla provvidenza non è credibile in cervelli umani. È comune quel detto del Medico Poeta:

« Chi vuol gire presto a morte,
« Le bevande usi del Norte.
(Redi) ».

E a proposito di cervogia, io citerò il consumo di birra che si fece a Udine nell'ultimo triennio:

1876	ettolitri	2282
1877	„	2423
1878	„	2397

e ciò in confronto di un medio consumo di 25 mila ettolitri di vino. Non sarebbe ad augurarsi che noi facessimo del vino tanto buono, da escludere o diminuire la cervogia, vale a dire la birra (seppure non si fa in oggi la birra senza luppolo e senz'orzo) e ciò a vantaggio della salute, e dell'interesse agrario del nostro paese?

Anche quest'ultimo ricordo del Pletti, sul modo di tenere le cantine, mi pare degno di essere ripetuto: " Da ultimo, fate di mantenere costantemente un qualche pertugio aperto alle vostre cantine; queste sieno asciutte, ed alto il seder delle botti, poichè l'umidità, oltrechè guastare il bottume, affievolisce e snerva la forza del vino. Molto più guardatevi dal porvi le tine delle rape acide (*bruade*), o fasci di materie verdi e fermentanti o carni salate, od altre sostanze odorose, giacchè non v'è cosa più del vino schizzinosa, e nemica degli odori. „

Io domando agli uomini pratici, se poteva citare un'autorità più concludente del Domenico Pletti, uomo di grande buon senso, e di pratica semi secolare, uomo che, dietro il suo banco di ostiere, aveva fissato nella sua mente quei sani principii, che vanno perfettamente d'accordo coi sommi autori di vinificazione, e che sentì il bisogno, lui povero oste, di pubblicarli a vantaggio del suo paese! Più che un Odard, un Gujot, un Baron Babo, un Gallesio vale a confortare noi l'opinione dell'oste Pletti.

E a ben augurare dell'avvenire vinicolo della nostra provincia giova il successo

della Fiera dei vini, alla quale ho l'onore di invitarvi, e che a nome della Commissione io dichiaro aperta.

Ho ferma lusinga che il Friuli, dove la lotta contro la miseria ferve più intelligente e più attiva che mai, dove si spendono milioni per la utilizzazione delle acque in pro dell'agricoltura, dove l'istruzione scientifica e tecnica procedono di pari passo colla pratica, dalla Esposizione-Fiera del 1879 piglierà uno slancio anche in questo ramo della produzione agricola, che fa la ricchezza di tanti paesi, specialmente in Francia, piglierà dico uno slancio nella produzione del vino per la quale possiede le disposizioni più favorevoli, e più precisamente del buon vino da tavola.

Lode all'Associazione Agraria che ha promosso questa Fiera. Lode alla Provincia, alla Camera del Commercio ed al Comune che l'hanno resa possibile sostenendo le spese di apprestamento. Lode alla Commissione zelantissima che l'ha fatta completamente riuscire. Lode ai viticultori Friulani, non solo di qua del confine, ma anche oltre il confine politico, che furono cosi volenterosi nel rispondere all'appello della Commissione.

Leggo, giusta la promessa, il nome degli espositori: (V. Catalogo officiale)

Espositori di			
Espositori di vini . . .	n. 33	con 69 vini
" aceti . . .	" 5	
" liquori .	" 4	
" macchine	" 4	
Totale	n. 46	

Invito ora tutti questi signori, anche a costo del pagamento della palanca per beneficenza all'ingresso, chè così ha creduto la Commissione di disporre, a visitare la Fiera, ed a farvi dei larghi acquisti.

Terminato, in mezzo agli applausi, il premesso discorso, venne data lettura dei nomi degli espositori; dopochè tutti gl'intervenuti si trasferirono nel Porticato di S. Giovanni a visitare la Fiera, ed ebbero la compiacenza di riconoscerne il pieno successo.

Appena aperta la Fiera, incominciarono le vendite con molta vivacità, e già nel primo giorno alcune partite erano interamente smerciate.

Questo fatto ci permette di constatare, e lo facciamo con compiacenza, che la prima Fiera enologica in Udine, ha così raggiunto pienamente il suo scopo, che era quello di avvicinare produttori e consumatori, contribuire coi confronti allo sviluppo dell'industria vinicola e facilitare lo smercio dei vini paesani.

NEMICI DELLE PIANTE (1)

Vi sono degli insetti che in certe annate non attraggono nemmeno l'attenzione dell'agricoltore per la tenuità dei loro guasti, mentre in altre si moltiplicano così fortemente da costituire un serio flagello. Fra questi è da annoverare la *Botys nubilanis o Pyralis silacealis,* la quale danneggia il granoturco.

La farfalla di questo lepidottero notturno depone le sue uova tra le foglie ancora accartocciate nel mezzo della giovane pianta del mais. La larva che ne esce si addentra fra queste foglie per avvicinarsi alla parte centrale della pianta. Così alcune vanno ad insediarsi nel fiore maschio; altre arrivate al punto ove trovasi la spiga in via di formazione, ne forano le bratee e vanno poi a nutrirsi nel tenero tutolo e nei grani ancor lattiginosi. Qualche altra larva giunge nel tratto dello stelo che sta fra il colletto e la spiga, e quivi rodendo il gambo lo indebolisce in modo, che il primo colpo di vento sbatte a terra la pianta pesante in alto e offesa in basso. Delle volte la larva, non potendo aprirsi un varco tra foglia e foglia, si fa una galleria attraverso gli ostacoli che le si oppongono per giungere allo stelo o alla spiga, dove solo può trovare un adatto nutrimento. E questo ci spiega perchè le piante di mais attaccate dal Pyralis presentino talora le giovani foglie tutte bucherellate, quasi fossero state colpite da pallini da caccia.

Arrivate al loro completo sviluppo, le larve si incrisalidano nelle loro gallerie, talora filandosi un legger bozzoletto, tal'altra rimanendo ignude. Di tal costume si potrebbe forse trar partito per combattere questo insetto caso mai cominciasse, come ha fatto in qualche punto quest'anno, a menare dei guasti più considerevoli. Basterebbe bruciare le canne di granoturco attaccate. È certo che quei

(1) Nell'articolo omonimo del *Bullettino* n. 18 è incorso un errore di stampa che includerebbe un errore scientifico. Parlando dell'*aphis laniger* è detto: *nato fa uova a primavera*, invece di *nato da uova a primavera* ecc.

luoghi ove gli stocchi di mais si usano come combustibile, sono meno danneggiati da questo insetto, perchè così si impedisce la propagazione negli anni venturi; perchè così si distruggono le crisalidi annidate nei gambi del grano turco in ciascuno dei quali se ne trovano talora delle centinaia.

Osiamo perciò proporre che in Friuli quest'anno eccezionale si brucino su larga scala i gambi del grano turco, come si usa in molti paesi.

Notiamo che la larva della Botys o Pyralis, di cui abbiamo finora parlato, non va confusa con quella che si trova nelle spighe di granoturco quando i grani sono già ben pronunciati. Quella è una *Noctua* che attacca preferibilmente la punta del fiore femmina quando il grano ha raggiunto una mediocre consistenza e la si trova poi, quando si spogliano dei cartocci le spighe, sotto forma di un grosso verme griggio rossigno, con testa marrone, e col corpo attenuato davanti.

Ma probabilmente (1) non tutte le larve stanno nella pannocchia fino alla raccolta; quelle che raggiungono prima il loro completo sviluppo scendono al suolo ove si impastano un bozzolo con terra, e vi si incrisalidano. L'insetto uscirà poi a primavera avanzata per deporre le uova e le larve; ricominceranno i danni dei loro antenati. Certo si è che spogliando molte spighe danneggiate dalla noctua, si trova che da non poche il verme è già fuggito.

Un' altra osservazione intorno a questo malaugurato insetto. Noi abbiamo notato che nei terreni sciolti i suoi danni sono molto meno sensibili che in quelli argillosi, o mediocremente compatti. Sembra quindi che la noctua non trovi condizioni adatte per moltiplicarsi in quei luoghi ove non può impastarsi una cella sufficientemente forte per difendersi dal freddo.

Crediamo quindi che il rimedio più efficace contro le noctue siano i lavori autunnali coi quali si rende soffice il terreno e molti bozzoli si rompono e molte crisalidi vanno a perire pei rigori della stagione.

È una pratica agricola, quella dei lavori autunnali, che nei terreni argillosi porterebbe dei grandissimi vantaggi, non tanto come mezzo per correggere le proprietà fisiche del terreno, quanto come rimedio contro molti insetti nocivi (2).

A proposito di noctue, leggemmo che sul veronese gli agricoltori sono ora seriamente allarmati dalla straordinaria comparsa e dai gravi danni che porta una larva di questo genere ai campi di trifoglio, di erba medica e di mais. Sarebbero centinaia di campi privati degli ordinari raccolti.....

Dalla r. Stazione Agraria di Udine,
14 agosto 1879.

F. VIGLIETTO

(1) I costumi di questo insetto non sono ancora bene studiati.

(2) Alle larve delle noctue possiamo aggiungere quelle delle grillotalpe e delle varie speci del genere melolontha (scussons) ecc.

COMIZIO AGRARIO DI CIVIDALE

In esito ai presi concerti coi signori professore Lämmle e dott. Romano, le conferenze agrarie in Cividale principieranno col giorno 20 del corr. alle ore 9 ant., ed il giorno 30 vi sarà l'esame per coloro che desiderano ottenere un certificato.

I signori maestri, che intendono intervenire alle dette conferenze, dovranno la mattina di detto giorno farsi inscrivere presso l'ufficio del Comizio, sito in piazza Giulio Cesare presso il caffè S. Marco; l'ufficio resta aperto dalle ore 8 ant. sino al mezzogiorno.

Cividale, 13 agosto 1879.

PEL PRESIDENTE
M. DE PORTIS, vice presidente.

LE SCUOLE AGRICOLE

Riproduciamo la circolare, che l'onorevole Amedei, segretario generale al Ministero di agricoltura e commercio, ha diretto ai Presidenti dei Comizi agrari:

« Alla S. V. è ben noto come questo Ministero intenda a promuovere e sussidiare la istituzione in ciascuna provincia del regno di una Scuola pratica diretta a formare fattori e sottofattori, esperti nelle migliori pratiche agrarie generali e speciali della produzione fondiaria rurale della provincia.

« Affinchè la Scuola corrisponda nel miglior modo allo scopo cui mira e provveda ai bisogni effettivi dei luoghi nei quali essa sorge, occorre anzitutto porne l'ordinamento e l'indirizzo in armonia con le condizioni speciali della provincia in cui si istituisce.

« Principalissime fra queste condizioni sono: la divisione delle proprietà, le culture predominanti e le diverse forme di amministrazione adottate: poichè infatti l'insegnamento dovrà essere d'indole più o meno specializzata, se-

condo che nella provincia i possessi sono più o meno estesi, le coltivazioni più o meno miste o variate, e secondo che inoltre le aziende agrarie sono amministrate dagli stessi proprietari o da fattori ed agenti, ovvero amministrate e coltivate per conto proprio da contadini proprietari.

« Ad aver chiare ed esplicite informazioni fu redatto apposito questionario sul *sistema usuale di amministrazione* dei fondi rurali nei singoli circondari.

« Ben conoscendo lo zelo e l'operosità della S. V. e di codesto Comizio, per quanto può favorire il progresso agrario, qui unita le trasmetto copia di detto questionario, pregandola ad inscrivervi le chieste indicazioni ed a respingerlo con sollecitudine: della qual cosa le anticipo i miei più vivi ringraziamenti.

Pel Ministro, M. AMEDEI.

RASSEGNA CAMPESTRE

Sono generali i lamenti delle popolazioni per la siccità che va aduggendo gradatamente le nostre campagne, poichè le pioggie scarse e leggiere cadute qua e là sulla sera e neutralizzate poi nella notte e nella mattina dal soffio violento della bora e dai successivi calori del giorno, non fanno che ritardare per poco l'eccidio dei nostri poveri granoturchi, e come se si dicesse prolungare l' agonia, quando non v' ha speranza di salute.

Ben peggio è per molti altri territorj della Provincia che da quaranta giorni non videro cadere goccia di pioggia, da dove si annunzia perduto affatto o per nove decimi il raccolto.

Ma un' altro malanno mi è forza notare, ed è che nella siccità presente non vegeta nei campi e sulle rive un filo d'erba. A questa stagione i contadini potevano mantenere la stalla colle erbe avventizie che raccoglievano dovunque. All'ora che parliamo essi hanno consumato i due primi tagli dell'erba medica; e stanno per metter mano al fieno. Si troveranno quindi al principiar dell'inverno senza foraggi. Da ciò, il notevole deprezzamento del bestiame bovino negli ultimi mercati.

La miseria dunque s'avanza a gran passi: è inutile ormai dissimularcelo; e quindi bisogna, come dice l'*Arena* di Verona, *prevedere* e *provvedere*. Che se quel foglio propone a sollievo della miseria, che si costruiscano canali d'irrigazione, tramways, ponti ed altre opere di pubblica utilità, possiamo noi pure invocare dalla Rappresentanza Provinciale l'attuazione di simili lavori; dal Consorzio del Ledra, d'accordo colle dipendenti imprese, maggior sviluppo delle opere d'incanalamento e dei manufatti; ed in più modesta sfera, pensiamo che tutti i Comuni rurali (ora che in quasi tutti le loro strade obbligatorie sono compiute), potrebbero dar mano a riattare le strade vicinali e campestri, la cui utilità per l' agricoltura e per la prosperità dei paesi nessuno è che possa revocare in dubbio, facendo concorrere i contadini gratuitamente dove occorre l' opera del carro, e procacciando i fondi necessari a dar lavoro e pane ai poveri braccianti ed a quei coloni medesimi che nella prossima primavera si troveranno senza dubbio in bisogno.

Bertiolo, 15 agosto 1879. A. DELLA SAVIA.

BESTIAME

Colla fiera di questi giorni in Udine, detta di S. Lorenzo, si è aperta una nuova êra di mercati bovini; ed i varii che ora si succederanno in Provincia, prenderanno norma da quello del Capoluogo testè avvenuto, finchè altre circostanze vengano ad influire, sia in peggio che in meglio, su questo importantissimo commercio.

Ma, pur troppo, codesta nuova êra si schiuse con sfavorevolissimi auspicii, e ci mancano affatto criteri da indurci a sperare in seguito un miglioramento; piuttosto ne abbiamo a josa per credere che il genere soffrirà in seguito nuovi ribassi.

Le soverchie pioggie in principio della stagione, e poscia il secco che continua a falcidiare i prodotti del suolo, non soltanto da noi, ma anche altrove, sarà cagione che una gran parte degli agricoltori dovrà vendere a qualsiasi prezzo i propri animali, onde difendersi dallo distrette del bisogno.

Sintomi di una siffatta condizione di cose, ne ebbimo or già nei mercati che precedettero di pochi giorni quello di Udine, e da questo essa venne pienamente confermata. Le vendite nei tre giorni (11, 12, 13 corr.) furono scarsissime; le ricerche dal di fuori quasi nulle, poichè anche le altre Provincie del Regno trovansi in non buone condizioni. Gli animali da macello che, fino a pochi giorni sono, si mantenevano ad un prezzo elevato, cioè fra le lire 170 e 180 al quintale, ribassarono d'un tratto dal 10 al 12 per cento. Se anche col progredire della stagione si farà qualche ricerca per l'estero, di fronte a ciò avremo l'offerta di bestiame ovunque in larghe ed insolite proporzioni.

Con rincrescimento, il cronista, questa volta, vede l'avvenire di questo ramo d' industria agraria attraverso foschi colori, e non può prendere quelle tinte rosee che coloriscono altre relazioni in argomento.

Reana, 15 agosto 1879. M. P. CANCIANINI.

La provincia di Terra di Lavoro ha concepito il disegno d'irrigare, con le acque del fiume Volturno, la campagna fra Capua, Aversa ed il mare.

∞

Il Ministero di agricoltura ha stabilito d'intraprendere un saggio di rimboschimento nei tomboli del litorale romano, sulla spiaggia marina da Fiumicino allo stagno di Caccia di morto.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 11 al 16 agosto 1879.

		Senza dazio di consumo Massimo	Minimo	Dazio di consumo
Frumento nuovo	per ettol.	22.90	22.—	—.—
Granoturco	»	18.10	16.35	—.—
Segala nuova	»	14.60	13.90	—.—
Avena	»	8.39	—.—	—.61
Saraceno	»	—.—	—.—	—.—
Sorgorosso	»	8.30	—.—	—.—
Miglio	»	—.—	— —	—.—
Mistura	»	—.—	—.—	—.—
Spelta	»	—.—	—.—	—.53
Orzo da pilare	»	—.—	—.—	—.61
» pilato	»	—.—	—.—	1.53
Lenticchie	»	—.—	—.—	1.56
Fagiuoli alpigiani	»	—.—	—.—	1.37
» di pianura	»	16 63	—.—	1.37
Lupini	»	7.70	—.—	—.—
Castagne	»	—.—	—.—	—.—
Riso	»	44.84	40.84	2.16
Vino di Provincia	»	62.—	47.—	7.50
Vino di altre provenienze	»	40.—	25.—	7.50
Acquavite	»	70.—	60.—	—.—
Aceto	»	28.—	18.—	—.—
Olio d'oliva 1ª qualità	»	162.80	142.80	7.20
Olio d'oliva 2ª »	»	122.80	112.80	7.20
Crusca	per quint.	13.60	12.60	—.—
Fieno	»	3.80	2.80	—.07
Paglia	»	3.50	3 20	—.03
Legna da fuoco forte	»	2.24	2.14	—.02
Legna da fuoco dolce	»	—.—	—.—	—.02
Formelle di scorza	»	2.—	—.—	—.—
Carbone forte	»	8.10	8.—	—.06
Coke	»	—.—	—.—	—.—

		Senza dazio di consumo Massimo	Minimo	Dazio di consumo
Candele di sego a stampo	p. quint.	176.10	—.—	—.—
Pomi di terra	»	14.—	—.—	—.—
Carne di porco fresca	»	—.—	—.—	—.—
Uova	a dozz.	—.72	—.66	—.—
Carne di vitello q. davanti	per Cg.	1.34	—.—	—.11
» » q. di dietro	»	1.69	—.—	—.11
Carne di manzo	»	1.69	1.59	—.11
» di vacca	»	1.49	1.39	—.11
» di toro	»	—.—	—.—	—.—
» di pecora	»	1.16	—.—	—.01
» di montone	»	1.16	—.—	—.04
» di castrato	»	1.43	1.28	—.02
» di agnello	»	—.—	—.—	—.—
Formaggio di vacca duro	»	2.90	—.—	—.10
Formaggio di vacca molle	»	1.90	—.—	—.10
» di pecora duro	»	2.90	—.—	—.10
» di pecora molle	»	—.—	—.—	—.10
Burro	»	2 12	—.—	—.08
Lardo fresco senza sale	»	—.—	—.—	—.—
Lardo salato	»	1.78	—.—	—.22
Farina di frum. 1ª qualità	»	—.78	—.73	—.20
Farina di frum. 2ª »	»	—.52	—.48	—.02
» di granoturco	»	—.26	—.25	—.02
Pane 1ª qualità	»	—.54	—.52	—.01
Pane 2ª »	»	—.44	—.42	—.02
Paste 1ª »	»	—.82	—.78	—.02
Paste 2ª »	»	—.54	—.—	—.02
Lino Cremonese fino	»	3.40	—.—	—.—
Lino Bresciano	»	2.70	—.—	—.—
Ganape pettinato	»	2.—	1.50	—.—
Miele	»	1.26	—.—	—.04

PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Sete e Cascami.

Sete greggie classiche a vapore	da L. —.—	a L. —.—
» » classiche a fuoco	» — —	» —.—
» » belle di merito	» —.—	» —.—
» » correnti	» —.—	» —.—
» » mazzami reali	» —.—	» —.—
» » valoppe	» —.—	» —.—
Strusa a vapore 1ª qualità	da L. —.—	a L. —.—
» a fuoco 1ª qualità	» —.—	» —.—
» » 2ª »	» —.—	» —.—

Stagionatura

Nella settimana da ... a ... agosto 1879 { Greggie Colli num. 2 Chilogr. — ; Trame » » — » — }

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.

	Rendita italiana da	a	Da 20 franchi da	a	Banconote austr. da	a
Agosto 11	88.25	88.35	22 39	22.41	241.50	241.75
» 12	88 60	88.70	22.35	22.38	240.50	241.—
» 13	88.55	88.65	22.28	22.31	240.50	241.—
» 14	88.45	88.55	22.30	22.33	240.75	241.25
» 15	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
» 16	88.25	88.35	22.37	22.40	240.75	241.25

Trieste.

	Rendita it. in oro da	a	Da 20 fr. in BN. da	a	Londra da	a
Agosto 11	78.—	—.—	9.31	—.—	116.85	—.—
» 12	78.60	—.—	9.29	—.—	116.60	—.—
» 13	78.50	—.—	9.28 1/2	—.—	116.65	—.—
» 14	78.25	—.—	9.30	—.—	116.85	—.—
» 15	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
» 16	78.25	—.—	9 27 1/2	—.—	116.75	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese	Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
Agosto 10	U Q	748.93	23.5	26.6	21.5	29.1	22.85	17.3	16.0	14.19	15.24	13.65	65	60	73	N 27 E	2.6	0.9	1	C	M	C
» 11	24	751.57	21.1	24.3	20.2	26.3	21.07	16.7	13.8	8.22	8.53	12.74	44	38	73	N 38 E	3.9	7.1	1	S	S	S
» 12	25	749.27	22.7	26.8	22.0	29.2	22.55	16.3	14.8	8.40	8.02	11.43	40	31	58	N 40 E	2.5	—	—	M	S	S
» 13	26	749.40	23.9	27.7	23.0	30.0	23.55	17 3	15.1	8.83	9.40	15.52	39	33	61	N 31 E	1.7	—	—	S	S	S
» 14	27	751.33	25.2	29.6	23.2	31.5	24.58	18.4	16.4	11.44	9.75	14.70	46	31	69	N 45 E	1.9	—	—	S	S	S
» 15	28	750 70	24.6	27.6	24.2	30.8	24.98	20.3	18.4	10.39	10.77	11.06	45	40	50	N 65 E	3.0	—	—	M	M	M
» 16	29	748.07	25.0	27.9	23.4	30.8	24.80	20.0	17.9	10.03	11.30	13.16	42	42	62	N 75 E	1.9	—	—	S	M	M

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a: cielo *coperto*, *misto*, *sereno*.

G. Clodig.

Udine, Tip. G. Seitz. Dott. Ferdinando Pagavini, redattore.